



## FICHA TÉCNICA

Código: FT 11

Data de revisão:  
2010/09/30

### Denominação Comercial:

**Caldeirada de Bacalhau Salgado Seco**

### Descrição:

Pedaços de Bacalhau Salgado Seco da espécie *Gadus morhua*, cortados (com pele e com espinhas); provenientes de diversos peixes.

### Características físico-químicas e microbiológicas:

Teor de Sal igual ou superior a 16% expresso em NaCl. Teor de humidade igual ou inferior a 47%.  
Ausência de fungos e/ou bactérias halófilas.  
Cumprimento da legislação Nacional e Comunitária relativa a aditivos, contaminantes e parasitas.

### Validade produto // Condições Conservação / Armazenagem:

365 dias. Nos termos do artigo 9º do Decreto-Lei nº 25/2005 o Bacalhau salgado seco deve ser mantido a uma temperatura até 7ºC.

### Rotulagem:

Nº Controlo Veterinário: PT B 0043 01 P CE + Menções obrigatórias p/ legislação.

### Embalagem/ Apresentação:

- Cuvetes de 400 g (PES alimentar + filme termo retráctil alimentar): Em caixas de 8 kg (20 cuvetes).  
- Cuvetes de aproximadamente 1 kg (PES alimentar + filme termo retráctil alimentar) – peso variável: Em caixas de 25 kg, contendo nº variável de cuvetes.